

Stoutua Wolności(Piowarzone3)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **72**
- SRM **62.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (2-row)	2.7 kg (64.1%)	80 %	15
Ziarno	Monachijski typ I	0.5 kg (11.9%)	74.39 %	31
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	0.25 kg (5.9%)	83.5 %	11
Ziarno	Oats, Flaked	0.17 kg (4%)	80 %	4
Ziarno	CHÂTEAU CAFÉ LIGHT®	0.15 kg (3.6%)	77 %	666
Ziarno	Carafa Special III (Weyermann)	0.15 kg (3.6%)	75.74 %	2469
Ziarno	Jęczmień prażony	0.15 kg (3.6%)	71.79 %	2667
Ziarno	Aromatic Malt	0.08 kg (1.9%)	78 %	135
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy	0.06 kg (1.4%)	71 %	3134

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %

Whirlpool	Ahtanum	15 g	30 min	3.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	11 g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum (Calcium Sulfate)	2 g	Zacieranie	60 min